

RISO con carote e sedano

Tempo di preparazione e cottura: 25 minuti

INGREDIENTI (per persona)

80 grammi di riso basmati
2 carote piccole e tenere
1 gambo di sedano tenero
1 litro di brodo vegetale
olio e sale

Tagliare a dadini molto piccoli le carote e il sedano, farli saltare in una padella antiaderente larga con un cucchiaio d'olio. Aggiungere poi il riso e continuare a girare per alcuni secondi poi versare il brodo e coprire con il coperchio. Far cuocere a fuoco basso; quando il brodo andrà in ebollizione, togliere il coperchio e continuare la cottura, regolando eventualmente con acqua e un pizzico di sale. Dopo 10-12 minuti il riso dovrebbe già essere cotto; spegnere il fuoco e lasciare riposare qualche minuto. Questo piatto va servito leggermente brodoso; se i bambini gradiscono, l'aggiunta di qualche cucchiaino di parmigiano lo renderà ancora più saporito.